

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Kesimpulan dalam penelitian yang berjudul Penerapan Hasil Belajar Sanitasi *Hygiene* dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berdasarkan pada latar belakang penelitian, tujuan penelitian, hasil pengolahan data, dan pembahasan hasil penelitian dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan peserta didik dalam membersihkan area kerja/dapur, memilih alat yang digunakan untuk membersihkan debu, memilih bahan pembersih yang digunakan untuk membersihkan peralatan dapur berbahan dasar porselin (keramik), *stainless steel*, bambu dan kayu, pengetahuan mengenai prinsip pengolahan produk makanan, dan teknik penyajian hidangan dalam praktikum pengolahan makanan kontinental lebih dari setengahnya sudah menerapkan dan kurang dari setengahnya tidak menerapkan.
2. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap peserta didik dalam melaksanakan *hygiene* perorangan (*personal hygiene*), sikap dalam melaksanakan tugas membersihkan area kerja, sikap dalam memilih bahan makanan, sikap dalam mencuci bahan makanan membersihkan area kerja dalam praktikum pengolahan makanan kontinental, sikap dalam memilih bahan makanan dan mencuci bahan makanan lebih dari

setengahnya sudah menerapkan, kurang dari setengahnya kadang-kadang menerapkan, dan sebagian kecil tidak menerapkan.

3. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan peserta didik dalam menjaga *hygiene* perorangan, keterampilan dalam menyiapkan alat (persiapan, pengolahan, dan penyajian) sesuai kebutuhan dalam perencanaan, dan keterampilan peserta didik dalam membersihkan area kerja dan peralatan setelah selesai praktikum lebih dari setengahnya sudah menerapkan, kurang dari setengahnya kadang-kadang menerapkan, dan sebagian kecil tidak menerapkan.

B. SARAN

Saran ditujukan kepada berbagai pihak terutama pihak sekolah, khususnya :

1. Guru mata diklat Sanitasi *Hygiene* sebagai fasilitator dan pembimbing Berdasarkan hasil temuan penelitian masih ada kurang dari setengahnya belum menerapkan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan peserta didik dalam membersihkan area kerja/dapur, memilih alat yang digunakan untuk membersihkan debu, memilih bahan pembersih yang digunakan untuk membersihkan peralatan dapur berbahan dasar porselin (keramik), *stainless steel*, bambu dan kayu, pengetahuan mengenai prinsip pengolahan produk makanan, dan teknik penyajian hidangan dalam praktikum pengolahan makanan kontinental, sebaiknya guru memberikan motivasi untuk lebih meningkatkan proses pembelajaran kepada peserta didik sehingga dapat

menerapkan lebih baik lagi Sanitasi *Hygiene* sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan.

2. Guru mata diklat Makanan Kontinental diharapkan dapat mempertahankan juga meningkatkan hasil yang telah dicapai melalui pelaksanaan praktek. Berdasarkan hasil temuan penelitian masih ada kurang dari setengahnya peserta didik yang kadang-kadang menerapkan, dan sebagian kecil tidak menerapkan aspek afektif dan psikomotor, sebaiknya guru memberikan motivasi kepada peserta didik untuk lebih meningkatkan lagi aspek afektif dan psikomotor dengan membaca buku atau sumber referensi lain yang berkaitan dengan Sanitasi *Hygiene* dan Pengolahan Makanan Kontinental, seperti :
 - a. Afektif meliputi sikap dalam melaksanakan tugas membersihkan area kerja seperti menjaga kebersihan meja kerja dengan tidak membiarkan sisa-sisa makanan (sampah) di atas meja kerja, membersihkan meja sampai kering, meja dalam keadaan bersih, teliti dalam membersihkan lantai dengan cara menyapu dan mengepel dimulai dari sudut ruangan, bawah meja, sela-sela ruangan sampai bersih dari kotoran dan sampah, sikap dalam memilih bahan makanan seperti teliti dalam memilih bahan sayuran dengan kriteria warna segar, bentuk utuh, tidak ada bagian yang terpotong, berukuran besar untuk memudahkan proses pemotongan dan pembentukan, sikap dalam mencuci bahan makanan.
 - b. Psikomotor meliputi keterampilan dalam menyiapkan alat (persiapan, pengolahan, dan penyajian) sesuai kebutuhan dalam perencanaan.